

## **SCOTT:** GASTRONOMIA E HOMENAGEM

SANTOS, Pedro Henrique<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; SOARES, Ricardo Vieira; PEPINO, Joseane.<sup>2</sup>

### **1 INTRODUÇÃO**

A gastronomia sempre esteve presente na vida das pessoas, assim como a arte, que, segundo o dicionário, é a produção consciente de obras, formas ou objetos, voltada para a concretização de um ideal de beleza e de harmonia ou para a expressão da subjetividade humana (ARTE, 2023). Sendo assim, é possível dizer que gastronomia é uma expressão artística. Ademais, vale ressaltar que ela, assim como a arte, também busca o equilíbrio das formas, da harmonia das texturas e das cores. E, mais do que isso, procura despertar sentimentos e sensações (BOLZAN, 2020).

Considerando que executar um prato é uma maneira de representar expressões, deve-se ressaltar que as cores tem um papel fundamental no produto final, visto que elas conseguem transmitir diversas percepções. Como apresenta Calandrini (2018), a utilização da cor na arte pode acontecer de modo simbólico, no qual, elas são aplicadas e apresentam significados por razões preestabelecidas.

Por fim, devem ser evidenciadas que diversas obras trazem um caráter de homenagem em sua estrutura, ou seja, existem diversas músicas, filmes, séries, pinturas, entre outras expressões artísticas que conseguem promover isso. Alguns exemplos são obras como: Marley e Eu, Quatro Vidas de um Cachorro, Man of the Hour, Death of a Martian, Dogs in Art. Sendo assim, como a gastronomia pode ser uma ferramenta de homenagem, isto é, como um prato, seja ele entrada, prato principal ou sobremesa, consegue ser traduzido como uma forma de tributo/adoração?

Com isso, o objetivo deste trabalho é apresentar uma homenagem através de uma sobremesa, nesse sentido as cores serão utilizadas com o intuito de retratar o

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

cachorro Scott, assim como alguns dos elementos possuirão uma ligação direta com ele.

## **2 CONTEXTUALIZAÇÃO**

Com o intuito de responder a questão problema, logo abaixo serão evidenciadas contextualizações que aprofundam as relações entre gastronomia e arte, a importância das cores na gastronomia e por fim diferentes formas de homenagens artísticas e apresentação do prato.

### **2.1 GASTRONOMIA E ARTE**

Quando se fala de alimentação, deve-se levar em conta que não é só a comida em si que atrai as pessoas, a apresentação também é algo fundamental e, às vezes, é por meio dela que se conquista o comensal. Isso está presente desde os grandes banquetes realizados pelos gregos e romanos, visto que naquela época existiam diversas representações artísticas na apresentação de um prato, como esculturas nas formas de animais ou seres mitológicos e tudo isso era harmonizado com músicos e artistas do teatro, ou seja, todo esse movimento representava uma verdadeira performance com o intuito de impressionar e conquistar os convidados por meio dos sentidos (MACHADO, 2010).

Ainda na perspectiva de que a gastronomia está alinhada a arte e muitas das vezes pode ser considerada arte, destaca-se que na antiguidade, as pinturas de artistas como Leonardo da Vinci, Vermeer, Cezanne, Van Gogh, entre outros, usavam a comida como matéria plástica, ou seja, como um elemento que agregava em suas obras (MACHADO, 2010).

Outro ponto que pode ser levado em conta é a utilização das cores, tanto na elaboração de um prato quanto na produção de uma obra, uma vez que elas são capazes de transmitir diferentes impressões e sensações. Vale ressaltar que o uso das cores, nem sempre busca ser fiel à realidade, em alguns casos buscam, somente, transmitir fortes sentimento e emoções (CALANDRINI, 2018).

Logo, como foi exposto anteriormente, o ato de cozinhar, não envolve somente a mistura de ingredientes, abrange noções do comportamento humano de regras, rituais, procedências, territórios e, nesse viés, identidades (FELICIANO, 2013). Nessa perspectiva, pode-se destacar que a arte também é algo

antropológico, isto é, assim como a gastronomia ela está diretamente relacionada à sociedade e suas aspirações. Portanto, com tudo que foi posto de antemão é possível dizer que gastronomia é arte, uma vez que ela trabalha com os sentidos e percepções das pessoas, assim como trabalha com o jogo de cores e com maneiras de se produzir e apresentar um prato.

## 2.2 A IMPORTÂNCIA DA COR DE MODO SÍMBÓLICO NA GASTRONOMIA

O termo cor surge na Roma antiga e vem sendo usado como a sensação visual obtida da natureza, mediante os raios de luz (NUNES, 2012). Com isso, as cores sempre desempenharam um papel importante na vida das pessoas, uma vez que elas possuem influência nos componentes físicos, mentais e emocionais. Nesse sentido, nota-se que elas são fundamentais na aceitação dos alimentos pelos indivíduos (GIULIA; LANGONE; BATTISTONI, 2021).

Dito isso, destaca-se a importância do conhecimento sobre as cores, com o intuito de construir uma comunicação harmoniosa entre elas, fazendo com que o artista consiga dar movimento, peso psicológico, equilíbrio e espaço para a cor transmitir o que a obra propõe (FARINA, 1990 *apud* NUNES, 2012).

Muitas vezes a precisão de determinada informação dependerá da cor e do significado que se espera que ela venha formar, já que a mesma pode incorporar valores, regras e códigos constituídos por sistemas ou por campos semânticos de origens diversas (religiosa, política, técnica, etc.) (NUNES, 2012, p.4).

Igualmente, as cores podem ser vistas como uma linguagem complexa, que revela parte do inconsciente, ou seja, pode ser vista como a chave de acesso da individualidade humana (NUNES, 2012).

Trazendo essa discussão para a área da gastronomia, é possível destacar que, o sensorial é capaz de medir e analisar as características dos alimentos, de modo que o primeiro julgamento corresponde ao visual, ou seja, a cor se torna algo fundamental, uma vez que ela compõe um das bases para pesquisa, para o marketing e para o controle de qualidade dos alimentos (GIULIA; LANGONE; BATTISTONI, 2021). Sendo assim, pode-se dizer que em alguns casos a expressão “comer com os olhos” faz muito sentido.

Ademais, a cor consegue criar expectativas sobre o que vamos provar, isto é, sua influência é capaz de modificar a intensidade com que se percebem alguns sabores (KOPPMAN, 2015).

Portanto, trazendo as cores utilizadas nesse trabalho, é possível destacar a cor preta, a cinza, a marrom e a laranja. Em relação à cor preta, pode-se determinar uma associação material a questões relacionadas à morte e ao enterro, assim como se tem uma associação afetiva a tristeza e a dor. Já quando se trata da cor cinza, pode-se se associar a características como a velhice, o passado e, novamente, a tristeza. Quando se trata do marrom, pode-se atrelá-lo a sensibilidade, ou seja, é uma cor passivamente receptiva. Assim, a laranja que remete a alegria, a energia e ao prazer (KARINA; FREITAS, 2007).

Por fim, a escolha das cores utilizadas neste trabalho foi motivada para representar uma homenagem ao cachorro (Scott), apresentando na figura 1 a seguir, tendo em vista que elas buscam representá-lo de maneira simbólica, mas sem que haja a perda no significado de cada uma, visto que a cor preta, cinza e marrom, são as que representam ligação direta com ele, assim como são as cores capazes de transmitir os sentimentos atuais, devido à ausência dele. Já a cor laranja possui uma ligação indireta, uma vez que representou sentimentos específicos como a alegria e o prazer para o homenageado.

**FIGURA 1 - Scott**



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

### 2.3 DIFERENTES FORMAS DE HOMENAGENS ARTÍSTICAS E APRESENTAÇÃO DO PRATO

Existem diversas obras que buscam homenagear pessoas, animais e monumentos. Nesse sentido, pode-se usar como exemplo o leilão (“Dogs in Art”) que aconteceu na casa de leilões Doyle Nova York, onde se comercializou apenas obras de arte que representassem cachorros, ou seja, eles eram os personagens principais (TEIXEIRA, 2016). Nessa perspectiva, quando se trata de homenagens qualquer expressão artística é válida, isto é, músicas, obras de arte, gastronomia e teatro. Dito isso, algumas obras buscaram representar animais, como: Delilah da banda Queen, Man of the Hour da cantora Norah Jones e Death of a Martian da banda Red Hot Chili Peppers (DRUMOND, 2022). Vale destacar que em relação à última obra citada, ela buscou prestar homenagem a dois cães que faleceram.

Logo, atualmente, é possível notar que os animais estão constituindo, cada vez mais, um lugar de importância em nossas vidas, basta pensar nos restaurantes em que as famílias podem levar seus animais de estimação (cães e gatos) para desfrutar dessa experiência sem ter que deixá-los em casa (MANS, 2023). Nesse sentido, constata-se que essas figuras (animais de estimação) estão cada vez mais presentes na vida das pessoas.

Quando se trata de gastronomia, existem algumas expressões que tem como base a homenagem, dentre elas está a Dona Lucinha que foi homenageada pela “Fartura Gastronomia” em um festival gastronômico (DIVERSÃO, 2022). Nessa perspectiva, deve-se citar o jantar que o chef de cozinha Alex Atala e Patrick Bertron promoveram em homenagem ao renomado Bernard Loiseau, com o intuito de lembrar a todos o seu legado e sua importância na vida de cada um deles (DURVAL, 2023).

Com isso, tendo em vista que a gastronomia é arte, ela é capaz de prestar homenagem e a inspiração do meu prato é meu falecido cachorro (Scott). Logo ele foi base para toda a construção do prato.

### **3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES**

A metodologia desenvolvida neste trabalho, de acordo com Vergara (2013), foi definida como pesquisa bibliográfica por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas e pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato.

Em relação ao quadro 1, os resultados obtidos no primeiro teste não foram satisfatórios, tendo em vista que buscava-se uma massa dourada e crocante, sendo assim foi preciso aumentar o tempo de forno significativamente, de 25 minutos para 45 minutos.

**QUADRO 1-** Ficha técnica Pâte Sucrée

<b>PRATO:</b>			
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	8 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha	107	g	
Açúcar de Confeiteiro	64	g	
Ovo	29	g	
Amido	27	g	
Manteiga	72	g	Temperatura Ambiente
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar, em uma tigela de aço inox, o açúcar de confeiteiro e a manteiga.</li> <li>2. Colocar, em seguida, o ovo batido e misturar até ficar homogêneo.</li> <li>3. Entrar com a farinha e o amido e misturar.</li> <li>4. Colocar no forno, pré-aquecido a 180° C, por 45 minutos.</li> <li>5. Retirar do forno e deixar esfriar.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

O quadro 2 a seguir mostra a receita da mousse de chocolate 50%, vale destacar que foi preciso fazer pequenas alterações em sua estrutura, ou seja, foi retirado o leite condensado, sendo substituído por mais creme de leite, com o intuito de manter o volume da receita, além disso trocou-se o chocolate amargo (70%) por um chocolate meio amargo (50%). Isso se deu, pois o a torta com o chocolate amargo escondia os outros sabores presentes no prato.

**QUADRO 2-** Ficha técnica Mousse de Chocolate 50%

<b>PRATO:</b>			
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	8 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate 50%	90	g	
Chocolate em pó 100%	50	g	
Gelatina sem Sabor	6	g	Hidratada
Creme de Leite	240	g	Dividir em duas partes
Chantilly	100	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			

1. Misturar, em fogo baixo, a primeira parte do creme de leite com o chocolate 50%, até se tornar uma ganache.
2. Bater, no liquidificador, o cacau em pó, o ganache de chocolate e a segunda parte do creme de leite.
3. Adicionar a gelatina sem sabor e bater por mais dois minutos.
4. Colocar, por fim, o chantilly em uma tigela de aço inox e homogeneizar com mistura feita no liquidificador.
5. Reservar na geladeira, por no mínimo 6 horas.

Fonte: O autor.

No caso do quadro 3, foi necessário aumentar a dose de whisky na receita, assim como a quantidade de manteiga, uma vez que o gosto amadeirado e o alcoólico do whisky Jack Daniel's não se fazia presente. Sendo assim, foi necessário alterar algumas etapas do processo, nesse sentido, acrescentou-se mais whisky, manteiga e sal.

**QUADRO 3-** Ficha técnica Toffe de Whisky Jack Daniel's

<b>PRATO:</b>			
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Whisky Jack Daniel's	400	g	Dividir em duas partes
Açúcar Crystal	200	g	
Creme de Leite	200	g	
Manteiga	30	g	Dividir em duas partes
Sal	6	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreter o açúcar, em fogo baixo, até ele se tornar caramelo.</li> <li>2. Entrar com o creme de leite e misturar até ficar homogêneo.</li> <li>3. Acrescentar a manteiga (parte 1) e derrete-la.</li> <li>4. Reduzir a primeira parte do whisky, em outra panela, e em seguida adicionar no caramelo, até homogeneizar.</li> <li>5. Retirar do fogo.</li> <li>6. Colocar o caramelo em um copo medidor.</li> <li>7. Acrescentar, por fim, o whisky (parte 2) e a manteiga (parte 2).</li> <li>8. Homogeneizar com um misturador elétrico.</li> <li>9. Reservar, na geladeira, até o uso.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

Com base no quadro 4 da telha de chocolate, cabe evidenciar que os resultados obtidos foram satisfatórios desde o primeiro teste, isto é, a crocância e o dulçor necessários foram alcançados.

**QUADRO 4-** Ficha técnica Telha de Chocolate

<b>PRATO:</b>			
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	8 porções

INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Manteiga sem Sal	80	g	Temperatura ambiente
Açúcar de Confeiteiro	80	g	
Farinha de Trigo	65	g	
Chocolate em pó 50%	15	g	
Claras	70	g	Batidas
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bater a manteiga e o açúcar de confeiteiro até que torne uma mistura opaca.</li> <li>2. Adicionar a farinha de trigo, o chocolate em pó e as claras batidas e misturar muito bem.</li> <li>3. Reservar com plástico filme e deixar na geladeira por 1 hora.</li> <li>4. Espalhar a massa em uma forma de silicone e colocar no forno, pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 8 minutos.</li> <li>5. Retirar do forno e esperar esfriar.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

Por fim, o quadro 5 foi o que mostrou mais problemas, dentre todos os testes realizados, uma vez que durante muitos testes ele apresentava um alto teor de cristalização, uma cor muito pálida e um sabor pouco intenso. Dessa forma, foi preciso adicionar açúcar invertido e emulsificante na receita, com o intuito de diminuir a cristalização e aumentar a cremosidade, assim como foi necessário acrescentar seis gotas de corante para resolver o problema relacionado a cor. Por fim, o suco 100% orgânico de tangerina foi substituído por um concentrado com sabor mais intenso.

**QUADRO 5-** Ficha técnica Sorbet Tangerina

PRATO:			
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	8 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água	260	g	
Xarope de Glucose	260	g	
Açúcar Invertido	45	g	
Suco Concentrado Tangerina	300	g	
Pectina	8	g	
Emulsificante/Estabilizante	8	g	
Corante Laranja	0,25	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar, em fogo baixo, a água, o xarope de glucose e misturar até aquecer.</li> <li>2. Acrescentar, no liquidificador, o suco e o açúcar invertido.</li> <li>3. Juntar os dois líquidos, no liquidificador, e bater até ficar homogêneo.</li> <li>4. Botar, por fim, a pectina, o emulsificante e o corante e bater tudo.</li> <li>5. Coar a mistura e levar pra geladeira.</li> <li>6. Introduzir a mistura na sorveteira e programa-la para a textura desejada.</li> </ol>			



7. Guardar, por fim, em um pote e levar para o congelador.

Fonte: O autor

Dessa forma, o empratamento escolhido foi baseado na figura 1, já que esse trabalho buscou ser uma ferramenta de homenagem, ou seja, na figura 2, a cor do prato e dos elementos utilizados possuem como objetivo retratar o Scott.

**FIGURA 2** – Torta de chocolate com toffe de whisky e sorbet de tangerina



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

## 4 CONCLUSÕES

Por fim, com tudo que foi exposto ao longo deste trabalho, pode-se concluir que a gastronomia, sendo arte, é capaz de se transformar em uma ferramenta de homenagem, uma vez que ela busca expressar sentimentos e sensações, além de estar intimamente ligada ao comportamento humano e suas subjetividades. Nessa perspectiva, o uso das cores foi essencial para que o prato executado pudesse prestar uma homenagem, tendo em vista que elas são componentes capazes de dar o peso psicológico que a obra/prato propõe.

## REFERÊNCIAS

**ARTE**. In: Oxford Languages and Google - Portuguese | Oxford Languages. Disponível em: <<https://languages.oup.com/google-dictionary-pt/>>. Acesso em: 21 out. 2023.

BESSA-OLIVEIRA, M. A. Comida é arte, cultura é arte, conhecimento também é arte: primeiros passos para um esboço de arte, gastronomia e educação para além da alma. **Revista Unisinos**, São Leopoldo, v. 8, n. 22, p. 139-160, ago./dez. 2012. Disponível em: <<https://revistas.unisinos.br/rla/index.php/rla/article/download/1016/386544/387209>>. Acesso em: 27 set. 2023.

BOLZAN, G. Arte e gastronomia: quando a expressão “comer com os olhos” faz todo o sentido. **Gazeta do Povo**, Bom Gourmet, PR, 04 nov. 2020. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/tendencias/arte-e-gastronomia-quando-a-expressao-comer-com-os-olhos-faz-todo-o-sentido/#:~:text=De%20acordo%20com%20Renata%20Braune,utiliz%C3%A1vamos%20arte%20culin%C3%A1ria%E2%80%9D%2C%20relembra>>. Acesso em: 06 set. 2023.

CALANDRINI, L. C. L. **AS CORES NA ARTE**: uma experiência cromática. 2018. 47 f. TCC (Graduação) - Curso de Comunicação Visual Design,, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://pantheon.ufrj.br/bitstream/11422/7049/1/LCalandrini.pdf>. Acesso em: 09 set. 2023.

CAMILA, A. **Informação através da cor**: a construção simbólica psicodinâmica das cores na concepção do produto. v. 5, n. 9, p. 63–72, 1 jan. 2012. Disponível em: <https://revistas.udesc.br/index.php/modapalavra/article/view/7776> . Acesso em 20 set. 2023.

DIVERSÃO, O. T. **Festival gastronômico homenageia Dona Lucinha, ícone da gastronomia mineira | O TEMPO**. Disponível em: <<https://www.otempo.com.br/entretenimento/festival-gastronomico-homenageia-dona-lucinha-icone-da-gastronomia-mineira-1.2746546>>. Acesso em: 8 nov. 2023.

Drumond, F. **Beatles, Queen e mais: 7 músicas famosas que homenageiam pets.2022**. Disponível em: <<https://vidadebicho.globo.com/comportamento/noticia/2022/08/beatles-queen-e-mais-7-musicas-famosas-que-homenageiam-pets.ghml>>. Acesso em: 8 nov. 2023.

Durval, N. **Chef francês Bernard Loiseau ganha homenagem em SP com jantar de Alex Atala**. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/comida/2023/09/chef-frances-bernard-loiseau-ganha-homenagem-em-sp-com-jantar-de-alex-atala.shtml>>. Acesso em: 8 nov. 2023.

FELICIANO, P. de O. A gastronomia brasileira como universo temático do Projeto Integrador 2: estratégia pedagógica que auxilia o processo de aprendizagem e fortalece a identidade alimentar. In: **Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013**. São Paulo/SP. Anais .... Centro Universitário Senac, São Paulo, 05, 06 e 07 de Novembro de 2013, p. 78-86. Disponível em: <[https://www3.sp.senac.br/hotsites/campus\\_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais\\_2013.pdf#page=78](https://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais_2013.pdf#page=78)>. Acesso em: 16 nov. 2023.

**FORBES.** [S.L]: Forbes Publishing, 16 abr. 2016. Quinzenal. Escrito Por: Gabriela Arbex. Disponível em: <https://forbes.com.br/sem-categoria/2016/04/de-picasso-a-renoir-25-artistas-que-retrataram-caes-em-suas-obras/>. Acesso em: 09 set. 2023.

GIULIA, M.; LANGONE, S.; BATTISTONI, D. **A INFLUÊNCIA DA COR NA PERCEÇÃO DO SABOR PELO COMENSAL THE INFLUENCE OF THE COLOR ON DINNERS' PERCEPTION.** [s.l: s.n.]. Disponível em: <<https://www.publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/salaoconhecimento/article/view/20750/19462>>. Acesso em: 23 out. 2023.

**INFLUÊNCIA DAS CORES.** [s.l: s.n.]. Disponível em: <[https://hosting.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Linguagem%20Visual/influencia\\_das\\_cores.pdf](https://hosting.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Linguagem%20Visual/influencia_das_cores.pdf)>. Acesso em: 20 out. 2023.

KARINA, A.; FREITAS, M. **PSICODINÂMICA DAS CORES EM COMUNICAÇÃO 1.** 2007. Disponível em: <[https://hosting.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Cor/psicodinamica\\_das\\_cores\\_em\\_comunicacao.pdf](https://hosting.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Cor/psicodinamica_das_cores_em_comunicacao.pdf)>. Acesso em: 20 out. 2023.

KOPPMAN, M. **OS SENTIDOS, o cérebro e o sabor da comida.** [?]. Disponível em: <<https://cienciahoje.org.br/artigo/os-sentidos-o-cerebro-e-o-sabor-da-comida/>>. Acesso em: 19 out. 2023.

MACHADO, A. M. Z. StudioClio espaço de interações culturais: um olhar sobre a cultura, a arte e a gastronomia. **Revista Digital do LAV**, v. 5, n. 5, p. 115, 19 out. 2010. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/revislav/article/view/2140/1302>. Acesso em: 17 out. 2023.

MANS, M. **RESTAURANTE pet friendly em São Paulo: ótimas opções para aproveitar com seu cachorro.** Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/restaurantes-e-bares/otimos-restaurantes-pet-friendly-em-sao-paulo-para-aproveitar-com-seu-cachorro/>>. Acesso em: 8 nov. 2023.

TEIXEIRA, L. De Picasso a Renoir: 25 artistas que retrataram cães em suas obras. **Forbesbr**, abr. 2016. Disponível em: <<https://forbes.com.br/sem-categoria/2016/04/de-picasso-a-renoir-25-artistas-que-retrataram-caes-em-suas-obras/>>. Acesso em: 8 nov. 2023.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração.** 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.